

Allmänt om förvaring

Strimlade produkter

De strimlade produkterna bör förvaras i högst +4C°

Det är viktigt att produkterna förvaras i rätt temperatur. Den obrutna kylkedjan förlänger hållbarheten på varorna. Alla produkter är datummärkta och bäst före datum gäller oöppnad förpackning som förvaras rätt.

En öppnad förpackning bör förbrukas inom ett dygn. Tänk även på att ju kortare tid produkten är ute i rumstemperatur, desto bättre är det för både kvalitet och hållbarhet.

Eko

Det vara bra att vara uppmärksam på att ekologiska grönsaker och frukt generellt sett har något kortare hållbarhet än de konventionella. Anledningen är att de inte innehåller några konserveringsämnen eller besprutas med några kemikalier. Dessutom skördas den ekologiska frukten när den är någorlunda mogen. Detta ger en färsk och välsmakande produkt, men förkortar fruktens livslängd ytterligare något. Därför bör du konsumera den ekologiska frukten relativt snabbt och vara noga med att lagra den svalt eller i kyl för längsta möjliga hållbarhet!

Skalad potatis och rotsaker

Den skalade potatisen köper vi från 3N produkter i Helsingborg. Den är knivskalad och sedan synad och sorterad för bästa möjliga produkt. Den ska bara sköljas av före tillagning och inte läggas i blöt eller stå på spolning en längre tid, det finns då en risk att potatisen tar lång tid att koka och den kan få ett hårt "skal" runt om sig.

De skalade produkterna ska förvaras i kyla och ska användas före sitt utgångsdatum. Bäst före datumet gäller obruten förpackning och vid rätt förvaring.

